

<<点菜员岗位作业手册>>

图书基本信息

书名：<<点菜员岗位作业手册>>

13位ISBN编号：9787115183774

10位ISBN编号：7115183775

出版时间：2008-8

出版时间：第1版(2008年8月1日)

作者：滕宝红 主编

页数：147

字数：120000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<点菜员岗位作业手册>>

内容概要

本书从酒店点菜员岗位实际出发，系统介绍了酒店点菜员的岗位职责、点菜服务作业程序、具体作业内容及点菜服务过程常用到的日常英语等内容。

本书主要适用于酒店的点菜员、欲从事点菜服务工作的人员及酒店旅游培训机构的人员，为其提供了可以参照的操作标准及工作规范。

<<点菜员岗位作业手册>>

书籍目录

第1部分 点菜员岗位要求 1-1 点菜员素质要求 一、职业道德 二、基本素质 三、专业素质 1-2 点菜员岗位职责 一、点菜员任职条件 二、点菜员岗位职责 1-3 点菜员作业内容 一、掌握菜品供应及客人预订情况 二、熟悉酒店(或餐厅)的各项收费标准 三、参与企业专业知识技能培训 四、记好工作日志 五、品味新菜 1-4 点菜员日常礼仪 一、仪容 二、着装 三、仪态 四、用语 第2部分 点菜服务作业 2-1 了解中餐菜系 一、鲁菜 二、川菜 三、粤菜 四、苏菜 五、浙菜 六、徽菜 七、湘菜 八、闽菜 2-2 了解西餐菜肴 一、西餐菜肴特点 二、西餐菜系 2-3 明确菜品味型 一、味型的分类 二、调味的作用 三、调味的规律 2-4 了解菜品的制备方法及其过程 一、影响菜品制备的因素 二、菜品质感与菜品销售的关系 三、掌握菜品的制备过程 2-5 掌握菜品食材搭配 一、食材搭配原则 二、食材搭配原理 2-6 酒水与菜品搭配 一、体现菜品色、香、味的风格 二、饮后不抑制食欲和消化功能 三、以辅助作用为主 四、口感对称和谐 五、要满足客人的个性需求 2-7 酒水搭配 一、酒水搭配规律 二、酒水间的搭配方法 2-8 菜品组合搭配 一、菜品搭配原则 二、菜品组合技巧 2-9 了解餐厅菜单 一、菜单类型 二、菜单内容第3部分 附录 附录1 点菜过程中问题的处理技巧 附录2 点菜服务英语 参考文献

<<点菜员岗位作业手册>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>